Porto Barros Colheita



Un porto Colheita a séjourné au moins 7 ans en "pipas", nom donné les fûts portugais. On peut dire que les Colheitas (de cueillette) sont la spécialité de Barros. Barros possèdent les plus grands stocks de vieux millésimes à Porto. Aujourd'hui encore ils embouteillent des millésimes d'avant la guerre. A l'arrière de chaque bouteille il y a l'année d'embouteillage, la différence enter colheita et année d'embouteillage donne le nombre d'année gardé en fûts.

Origine: Issu des vignobles du Douro, sur des sols schisteux en terrasses. Le climat chaud et sec favorise la concentration des sucres et des tanins, essentiels à l'élaboration des grands Portos.

Encépagement: 30% tinta roriz, 30% tinta barroca, 20% tinto cão, 20% touriga franca

Vinification: Vinification traditionnelle avec arrêt de fermentation par ajout d'alcool vinique. Vieillissement en fût de chêne pendant 8 à 10 ans, permettant une évolution lente et complexe.

Dégustation: La robe varie entre l'acajou et le kaki suivant l'âge, les arômes varient également mais les fruits secs (noix figues…) reviennent souvent. Une fois acquis, il est prêt à boire et tient 3 à 6 mois en bouteille ouverte.

Potentiel de garde: ne pas vieillir, maximum 1 mois après ouverture

Température de service: 12-14 °C

Association mets: À savourer avec un fromage bleu, un dessert aux noix ou une tarte aux figues. Sublime aussi les moments de dégustation en solo.

- Poire au vin
- Moelleux au chocolat
- Gâteau au chocolat et cerises
- ...